Libretto Istruzioni
Instruction Booklet
Bedienungsanleitung
Livret D'Instructions
Libro De Instructiones

VERDE

CE

COSTRUTTORE

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY
Tel. +39.0422.498900 - Fax. +39.0422.448935
www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

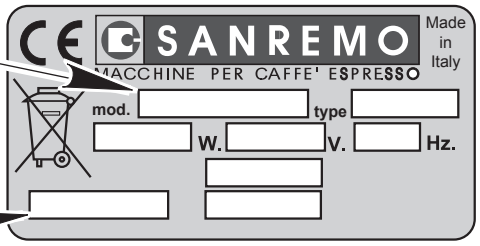
Si consiglia di trascrivere nella tabella sottostante i dati della macchina, per facilitare eventuali segnalazioni alla rete di vendita.

Modello .....

Matricola .....

Data di consegna .....

.....



Indirizzo concessionario

....

....
Tel. :..... - .....
Fax. : ..... - .....

....

....
Tel. :..... - .....
Fax. : ..... - .....

Italiano (istruzioni originali). ..... IT

English (Translation of original instructions) ..... EN

Français (Traduction des instructions d'origine) ..... FR

Deutsch (Übersetzung der Originalanleitung). ..... DE

Español (Traducción de las instrucciones originales). ..... ES

INDICE

1 - AVVERTENZE. **4**
- **1.1 -** AVVERTENZE GENERALI. **4**
- **1.2 -** RIFERIMENTI NORMATIVI. **5**
- **1.3 -** DESCRIZIONE SIMBOLOGIE. **5**
- **1.4 -** PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE. **5**
- **1.5 -** OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO **6**
- **1.6 -** RISCHIO DI ESPLOSIONE. **6**
- **1.7 -** LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA. **6**
- **1.8 -** VIBRAZIONI. **6**
- **1.9 -** USO PREVISTO. **6**
- **1.10 -** USO SCORRETTO. **6**
- **1.11 -** DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI. **6**

2 - SICUREZZE. **6**
- **2.1 -** TARGHETTE DI SICUREZZA **6**
- **2.2 -** PROTEZIONI DI SICUREZZA **7**
  - **2.2.a -** Sicurezze meccaniche **7**
  - **2.2.b -** Sicurezze elettriche e elettroniche **7**
- **2.3 -** ZONE OPERATORE **7**
- **2.4 -** ZONE A PERICOLO RESIDUO **7**
- **2.5 -** ZONE PERICOLOSE **7**

3 - DESCRIZIONE MACCHINA **7**

4 - DATI TECNICI **8**

5 - DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO **8**
- **5.1 -** DISIMBALLO DELLA MACCHINA **8**
- **5.2 -** POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA **9**

6 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI **9**
- **6.1 -** TARGHETTA IDENTIFICATIVA **9**

7 - COLLEGAMENTI **10**
- **7.1 -** ALLACCIAMENTO IDRICO **10**
- **7.2 -** ALLACCIAMENTO ELETTRICO **11**
  - **7.2.a -** Collegamento equipotenziale **11**

IT

INDICE

8 - MESSA IN FUNZIONE **12**
8.1 - PRIMO AVVIAMENTO **12**

9 - REGOLAZIONI FUNZIONI **14**

10 - DESCRIZIONE COMPONENTI **14**

11 - DESCRIZIONE COMANDI **15**
11.1 - Display **16**

12 - PROGRAMMAZIONE **16**
12.1 - PROGRAMMAZIONE DOSI **16**
12.2 - PROGRAMMAZIONE TRAMITE DISPLAY **17**

13 - USO **18**
13.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA **18**
13.2 - EROGAZIONE CAFFÈ **19**
13.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE **20**
13.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA **20**
13.5 - EROGAZIONE VAPORE **20**
13.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE **21**
13.7 - SPEGNIMENTO **21**

14 - LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI **22**

15 - PULIZIA **22**
15.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA **22**
15.2 - PULIZIA GIORNALIERA **23**
15.3 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA **24**
15.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA **24**

16 - GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI **25**

17 - SMALTIMENTO **27**

IT

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Think about it!

Congratulazioni per aver acquistato un prodotto SANREMO: ogni nostro articolo è frutto di un' attenta ricerca, in costante collaborazione con gli amanti del caffè di tutto il mondo. Ecco perché è per noi estremamente importante la tua opinione: grazie alla tua esperienza e collaborazione sapremo migliorare ogni giorno di più, per ottenere sempre il meglio in ogni creazione SANREMO.

SANREMO, think about it.

IT

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura per ogni ulteriore consultazione.
  In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- Prima di procedere alla messa in funzione della macchina l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- La macchina non è adatta per essere installata all'esterno.
- Non installare la macchina vicina a fonti di calore.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare la macchina.
  Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)** , in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**
- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.
- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il conces-

IT

sionario di zona o il costruttore.

- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**
  L'uso della macchina dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo le direttive in vigore e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**
  Un utilizzo diverso da quanto indicato nel presente manuale è da ritenersi come uso improprio, nel caso in cui riteniate il presente manuale non sufficientemente esaustivo alle vostre esigenze, contattare sempre il concessionario di zona o il costruttore per ricevere indicazioni e soluzioni.

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

- La macchina e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione della macchina.
Per evitare incidenti, leggere, **comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sulla macchina.
Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:

Pericolo dovuto ad elettricità

Pericolo generico o informazioni varie

Pericolo termico (ustioni)

Pericolo per danni alla macchina.

1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

a) Predisposizione luogo installazione.
- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nel capitolo installazione.

b) Predisposizione elettrica.
- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

IT

c) Predisposizione idrica.

- É necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua opportunamente addolcita con una saracinesca di parzializzazione posta a monte della macchina.

1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

a) In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.

b) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

Con la macchina in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

- La macchina non è adatta per essere utilizzata in ambienti con rischio di esplosione.

1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

La macchina è stata costruita al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

1.8 - VIBRAZIONI

La macchina è dotata di piedini in gomma antivibrante. Durante il normale lavoro non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

IT

1.9 - USO PREVISTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc..) tramite acqua calda o erogazione vapore.

L'utilizzo della macchina per caffè è riservato a operatori professionali.

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine.

Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno a persone o a cose dovuto all'uso improprio della macchina.

1.10 - USO SCORRETTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- l'uso della macchina a operatori non professionali;
- introdurre liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppn);
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei portafiltri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sullo scaldatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire lo scaldatazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.

In questo paragrafo abbiamo elencato alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile, comunque l'utilizzo della macchina deve rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "Uso previsto".

1.11 -DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

Con la presente il costruttore SANREMO s.r.l. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi al regolamento CE n°1935/2004.

2 - SICUREZZE

2.1 - TARGHETTE DI SICUREZZA

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.

Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.

Pericolo Tensione inserita

• Targhetta posizionata su tutte le zone in tensione Non eseguire lavori con tensione inserita.

Pericolo scottature

• Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatazze.

2.2 - PROTEZIONI DI SICUREZZA

I sistemi di sicurezza progettati e realizzati sulla macchina per caffè sono essenzialmente di due tipi:
Sicurezze meccaniche
Sicurezze elettriche/elettroniche.

2.2.a - Sicurezze meccaniche

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:
- pannellatura che racchiude i componenti elettrici/elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- comandi situati nella parte superiore della macchina al di sopra delle zone di erogazione;
- valvola di sovrapressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

2.2.b - Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:
- termiche di protezione sui motori;
- termostati di sicurezza per il controllo delle sovratemperature;

2.3 - ZONE OPERATORE

La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

2.4 - ZONE A PERICOLO RESIDUO

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:
- la zona dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona di erogazione acqua calda;

In tutte queste tre zone vi è il pericolo di scottatura.

2.5 - ZONE PERICOLOSE

Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione.
Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.

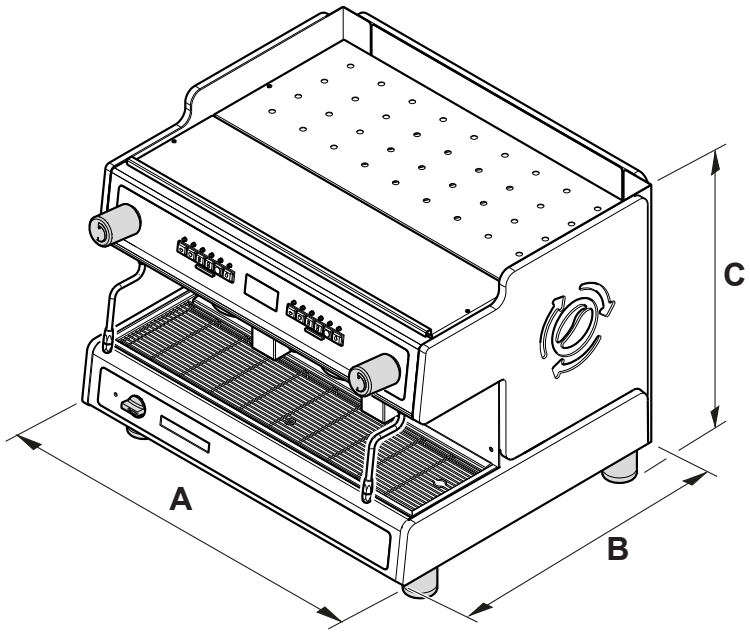
3 - DESCRIZIONE MACCHINA

Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso automatica.

- Macchina automatica per caffè in polvere con controllo elettronico del dosaggio a microprocessore programmabile tramite pulsantiera apposita a led luminosi e programmabile tramite display touch La macchina è dotata di interruttore per erogazione manuale continua. Disponibile in versione 2 gruppi.

IT

4 - DATI TECNICI



	2TCS
A	680 mm
B	580 mm
C	560 mm

Gruppi		2 TCS
Capacità caldaia	litri	8,6
Peso netto	kg	68
Peso lordo	kg	74
Tensione di alimentazione	V	120 220-240 1N~ 380-415 3N~
Portenza resistenza caldaia (230 V)	kW	3,5
Potenza resistenza caldaiette (230V)	kW	0,5
Potenza resistenza gruppi	kW	0,2
Potenza resistenza scaldatazze	kW	0,2
Potenza elettropompa	kW	0,2
Potenza totale	kW	5650
Pressione di esercizio caldaia	Bar/MPa	0,8 ÷ 1 / 0,08 ÷ 0,1
Pressione acqua di rete	Bar/MPa	6 / 0,6
pressione erogazione caffé	Bar/MPa	0-9 / 0,8-0,9
temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35

IT

5. DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

IMPORTANTE: le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.
Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.

5.1 - DISIMBALLO DELLA MACCHINA

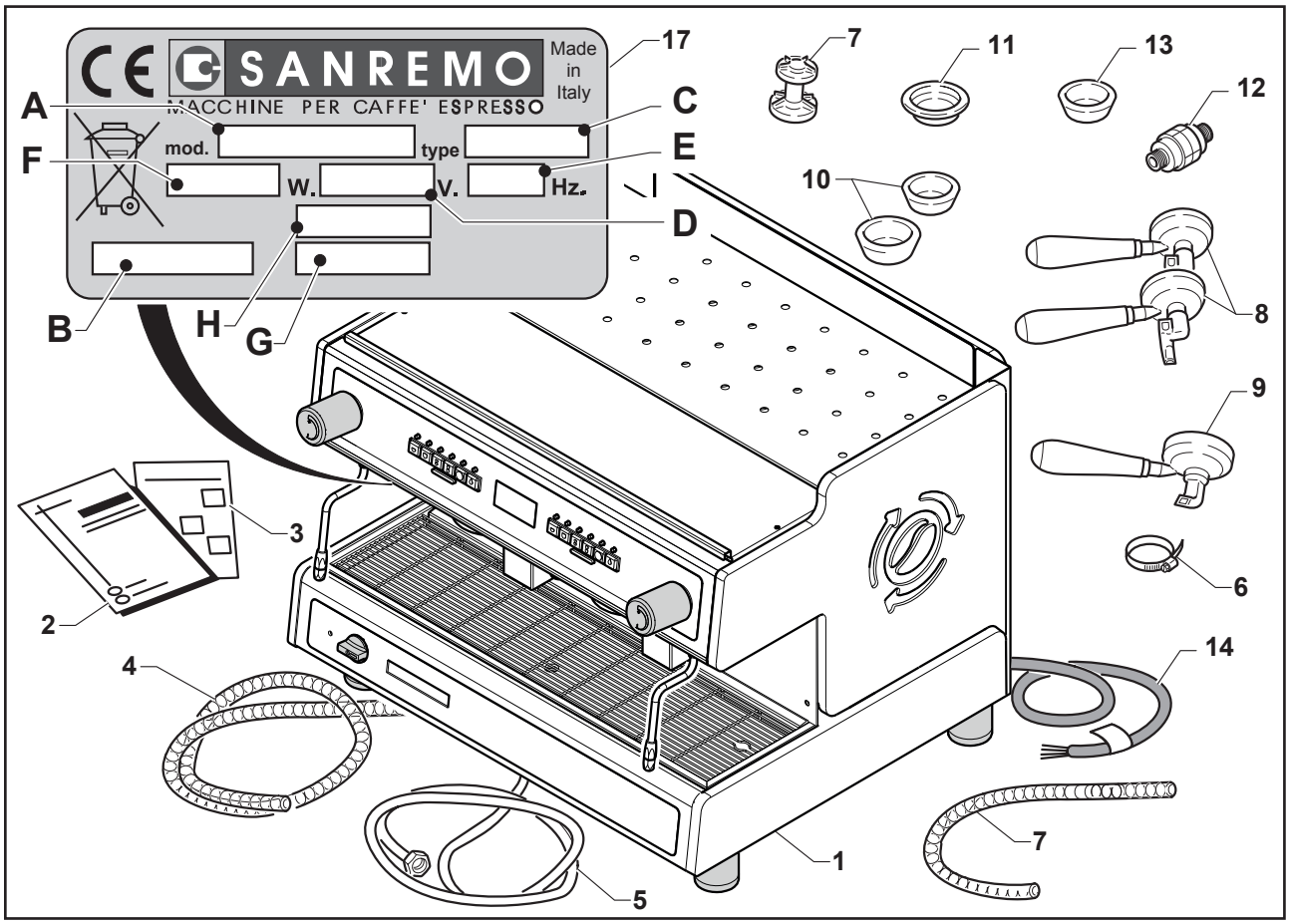
1) Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
2) Aprire la parte superiore dell'imballo e abbassare le linguette.
3) Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
   Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
4) Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.

5.2 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

1) il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che non sia inclinato;
2) vi siano almeno 10 cm. tra la parete e posteriore e le pareti laterali della macchina ed eventuali pareti, per permettere una corretta ventilazione;
3) il piano superiore della macchina (scaldatazze) non deve superare i 150 cm dal pavimento;
4) prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi e uno spazio destinato al macinadosatore;
5) prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico.

6. IDENTIFICAZIONE COMPONENTI



Legenda

1) Macchina caffè
2) Manuale istruzioni
3) Dichiarazione di conformità
4) Tubo di scarico L= 2 m
5) Tubo di carico L=2 m
6) Fascetta
7) Tubo carico addolcitore 0,5 m
8) Portafiltro doppio (2 pezzi)
9) Portafiltro singolo
10) Filtro doppio (2 pezzi)
11) Filtro singolo
12) Filtro impurità
13) Filtro cieco
14) Cavo di alimentazione elettrica

6.1 - TARGHETTA IDENTIFICATIVA

I dati presenti nella targhetta identificativa sono i seguenti:

A = Modello
B = N° di matricola
C = Anno di costruzione
D = Tensione di alimentazione
E = Frequenza
F = Potenza
G = Pressione pompa
H = Pressione di rete

IT

7. COLLEGAMENTI

IMPORTANTE: le operazioni di allacciamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

Per le modalità di installazione, uso e manutenzione dell'addolcitore attenersi a quanto descritto nel relativo manuale istruzioni.

7.1 - ALLACCIAMENTO IDRICO

- La macchiona viene fornita con il tubo di carico e di scarico acqua già collegati in macchina.

Scarico

Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua (1) con sifone.

Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20 cm.

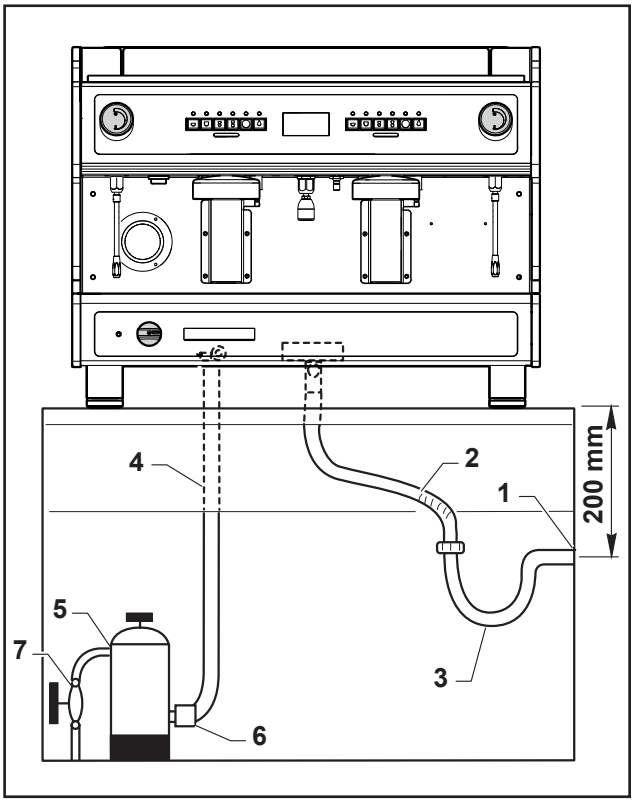
- Collegare l'estremità libera (2) del tubo di scarico al sifone di scarico (3) precedentemente predisposto controllando che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.

Carico

É assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppn).
Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 6 bar (0,6 MPa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione.

- Collegare il tubo di carico (4) ad un addolcitore (5) interponendo il filtro per le impurità (6) in dotazione
- Installare prima dell'addolcitore (8) un rubinetto di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.

. .



IT

7.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

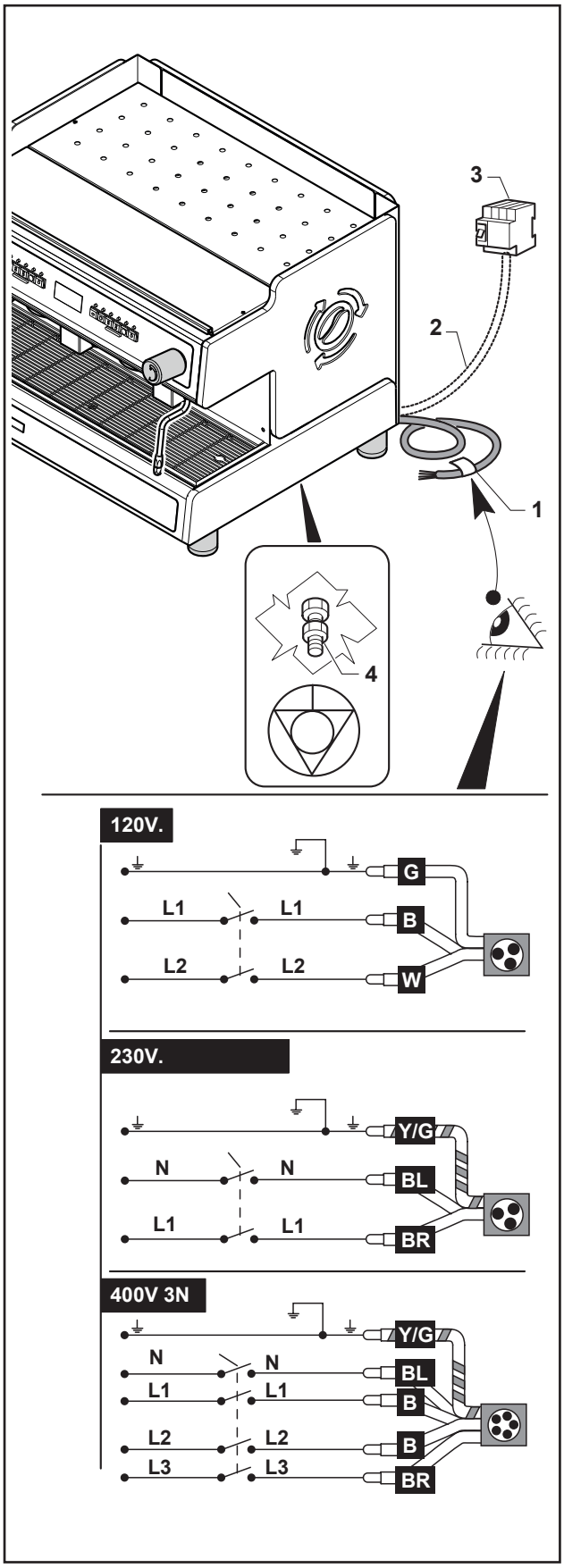
- **Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.**
- **È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.**
- **Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.**

- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (2) di equipaggiamento, a un'interruttore differenziale (3) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.
  Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in Figura.

7.2.a - Collegamento equipotenziale

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Le macchine predisposte per questo allacciamento sono dotate di un'apposito morsetto (4) posizionato sul fondo della macchina.

- Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (4).



G = Verde
B = Nero
W = Bianco
Y/G = Giallo/Verde
BL = Blu
BR = Marrone

IT

8. MESSA IN FUNZIONE

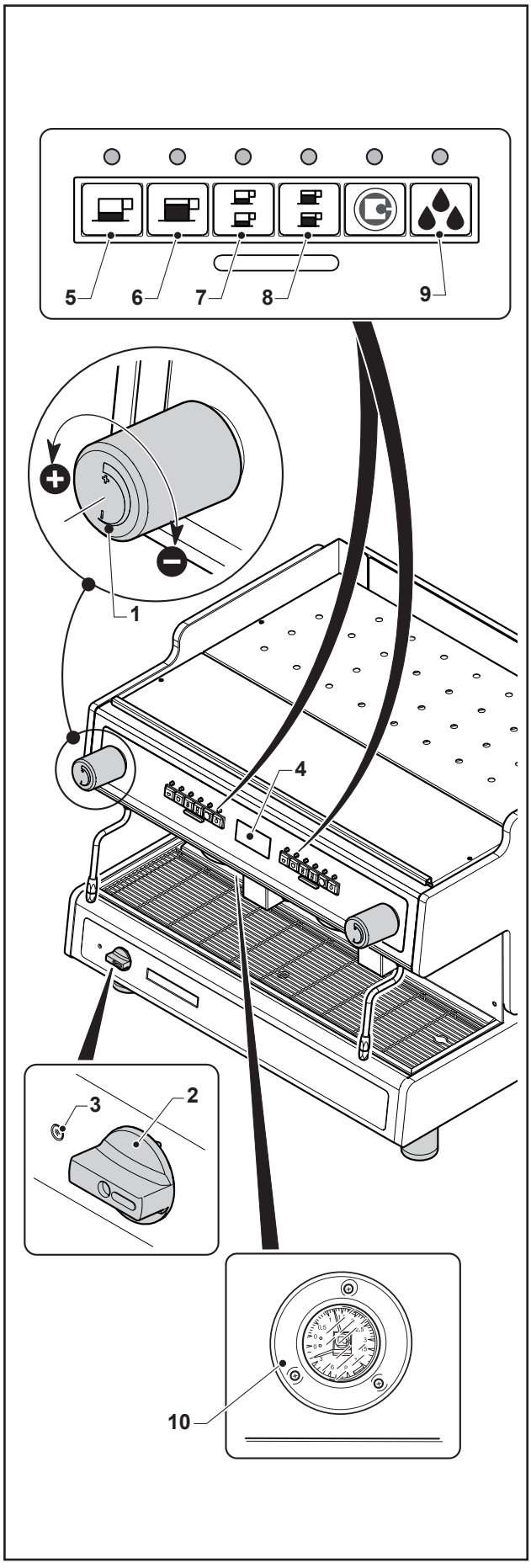
8.1 - PRIMO AVVIAMENTO

IMPORTANTE: le operazioni di primo avviamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Aprire il vapore ruotando in senso antiorario la manopola (1).
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Ruotare l'interruttore generale (2) in posizione "1" inserendo tensione ai circuiti elettrici di funzionamento, il led (3) si illumina indicando presenza di tensione, si illuminano i display e si avvia il riempimento automatico indicato sul display (4).

Se il riempimento automatico non avviene entro 90 secondi la macchina si blocca ed i led posizionati sopra le pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando. Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico acqua in caldaia.

- Attendere che dall'erogatore del vapore fuoriesca aria mista ad acqua quindi chiudere il rubinetto vapore precedentemente aperto.
- Erogare acqua dai gruppi, senza aver montato i portafiltri, premendo uno dei tasti (5), (6), (7), (8), posti sulle pulsantiere frontali controllando che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.
  Per fermare l'erogazione ripremere il tasto premuto.
- Erogare acqua calda premendo il tasto (9), l'erogazione si fermerà automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in programmazione.
- Attendere il raggiungimento delle temperature impostate (94 °C) dei gruppi e la temperatura in caldaia indicata sul display (4). Controllare sul manometro (10) che la pressione in caldaia sia di circa 1 - 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) e che la pressione di alimentazione idrica di rete non superi i 6 Bar (0,6 MPa).



IT

- Posizionare sotto l'erogatore (11) un'apposito bricco con manico e erogare acqua premendo il tasto (9) controllando la corretta erogazione, l'erogazione si fermerà automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in programmazione.

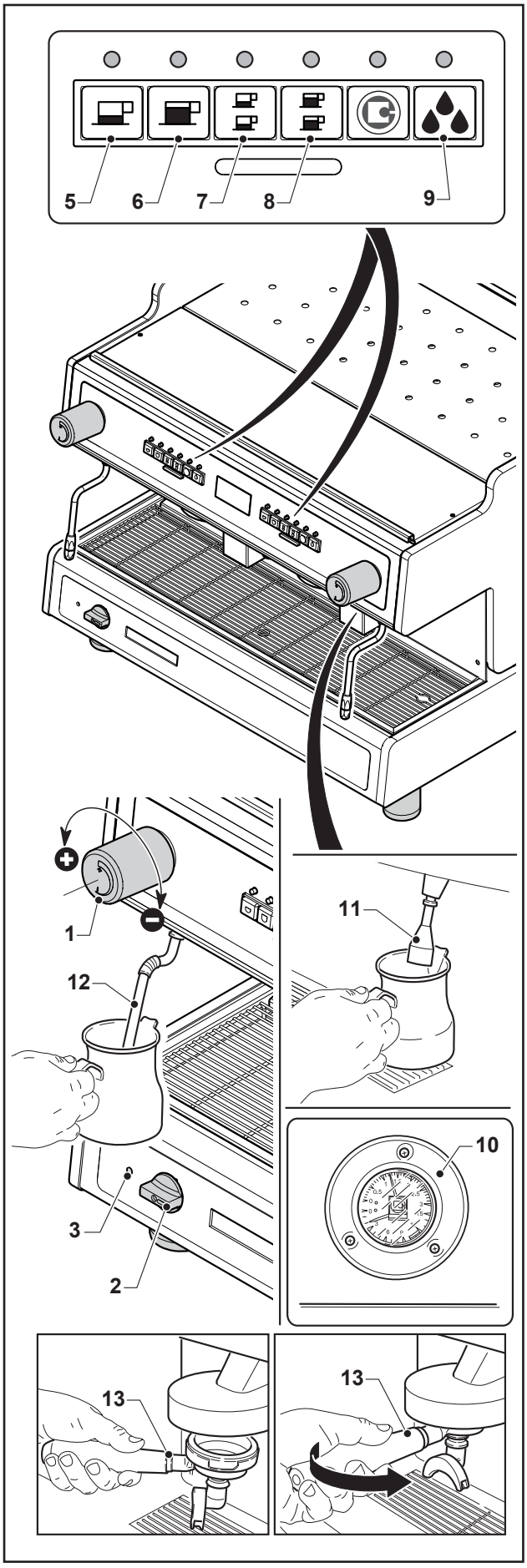
- Posizionare un bricco con dell'acqua e introdurre il beccuccio (12) all'interno.
  Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla manopola (1) e provare a riscaldare l'acqua.
  Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.

- Montare i portafiltri (13) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, e effettuare alcune erogazioni premendo uno dei tasti (5), (6), (7), (8) a seconda del portafiltro montato (vedi paragrafo USO).

- Controllare, durante l'erogazione, che la pressione della pompa indicata dal manometro (10), sia di 9 bar circa.

IMPORTANTE: controllare che, durante l'erogazione, la pressione della pompa sia compresa tra i 8 e i 9 Bar (0,08 - 0,09 MPa).
Se la pressione è non è compresa nel range "A" è necessario regolare la stessa. Per la regolazione chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- Spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (2) su "O".
  Il led (3) e il display si spengono.
  Chiudere l'alimentazione idrica tramite il relativo rubinetto.

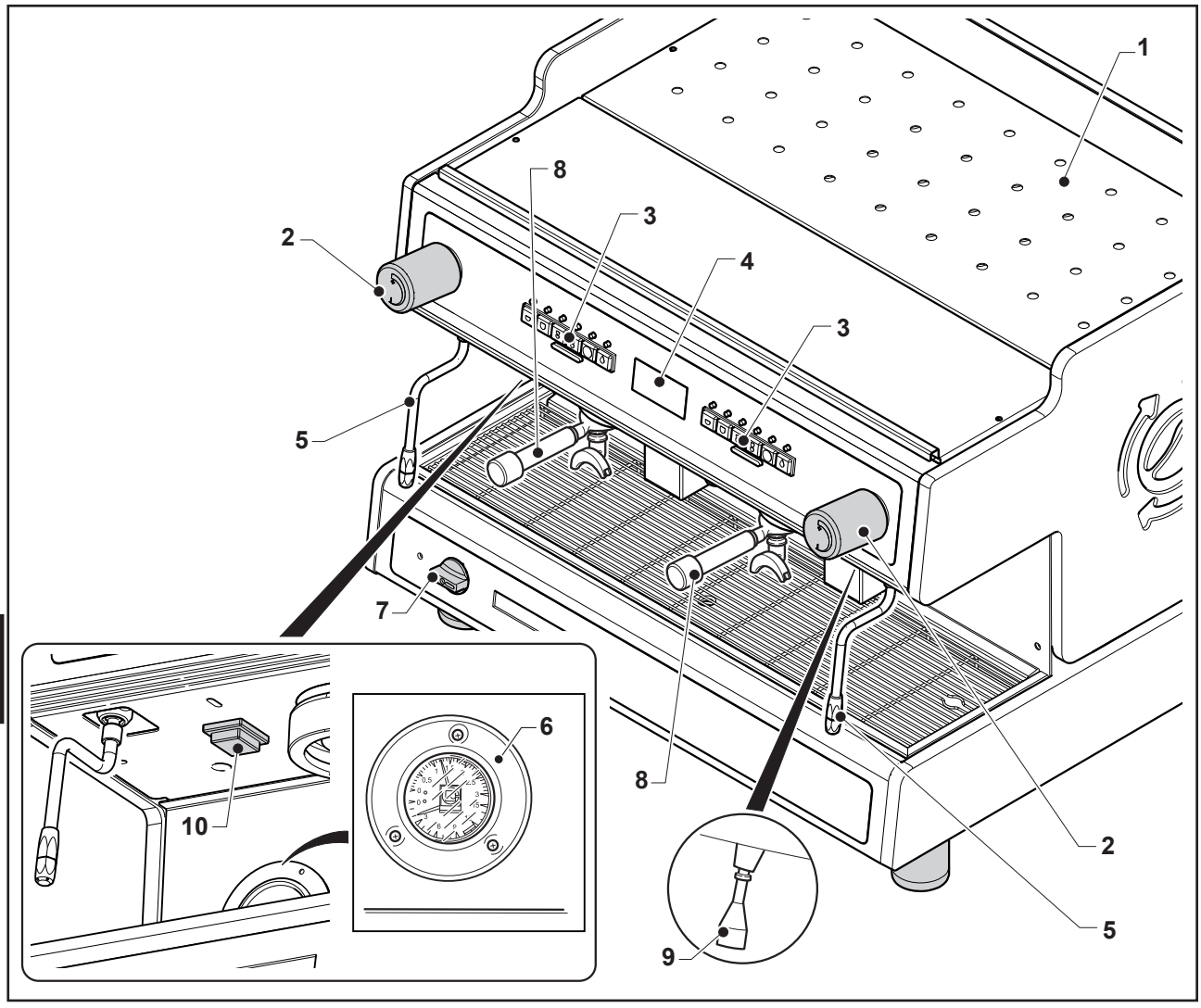


IT

9. REGOLAZIONI FUNZIONI

Le regolazioni di alcune funzioni della macchina (temperature, lingua, ecc...) devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato, con macchina in funzione, operando con molta cautela; le operazioni da effettuarsi sono descritte nel relativo manuale del tecnico

10. DESCRIZIONE COMPONENTI



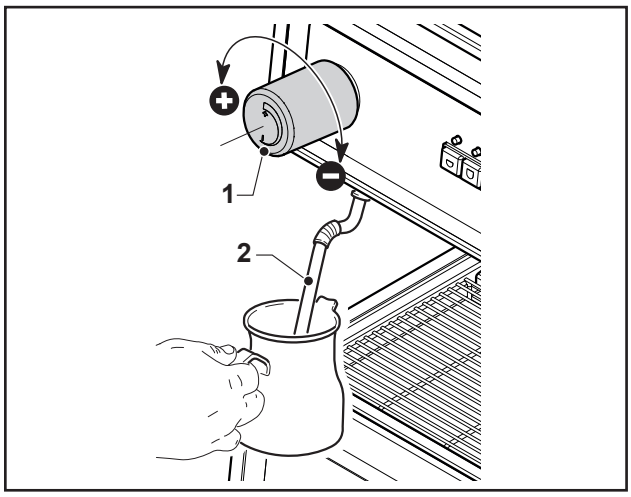
IT

LEGENDA

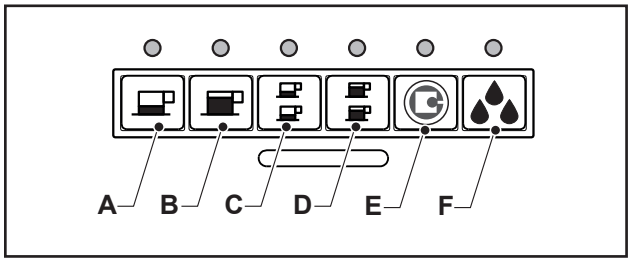
1) Piano scaldatazze
2) Manopola rubinetto vapore
3) Tastiera
4) Display funzioni generali
5) Lancia vapore
6) Manometro pressione caldaia, pressione acqua rete /pressione pompa
7) Interruttore generale
8) Gruppo con portafiltro
9) Lancia acqua
10) Interruttore luminoso riscaldamento piano scaldatazze

11. DESCRIZIONE COMANDI

- **Manopola rubinetto vapore (1)**
  Ruotata in senso antiorario eroga vapore dalla lancia vapore (2).
  Per bloccare l'erogazione del vapore ruotare la manopola in senso orario chiudendo il rubinetto.



- **Tastiera (3)**
  - **A.** Tasto per caffé espresso
  - **B.** Tasto per caffé lungo
  - **C.** Tasto doppio caffé espresso
  - **D.** Tasto per doppio caffé lungo
  - **E.** Tasto per erogazione in continuo / programmazione gruppi.
  - **F.** Tasto erogazione acqua calda



Tasto erogazione caffé espresso (A)
Posizionare una tazzina sotto il portafiltro singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffé.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione caffé lungo (B)
Posizionare una tazzina sotto il portafiltro singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffé lungo.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione doppio caffé espresso (C)
Posizionare due tazzine sotto il portafiltro doppio quindi premere il tasto per avviare l'erogazione dei due caffé.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione doppio caffé lungo (D)
Posizionare due tazzine sotto il portafiltro doppio quindi premere il tasto per avviare l'erogazione dei due caffé.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano..

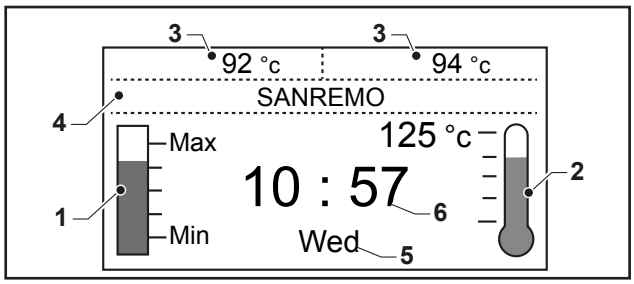
Tasto erogazione in continuo (E)
Posizionare sotto i portafiltro una tazza della capacità adeguata alla quantità di caffé voluta.
Premere il tasto per avviare l'erogazione del caffé.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Al raggiungimento della quantità di caffé voluta ripremere il tasto per fermare l'erogazione; dopo 120 secondi l'erogazione si ferma automaticamente.

Tasto erogazione acqua calda (F)
Posizionare sotto la lancia una tazza della capacità adeguata alla quantità di acqua voluta.
Premere il tasto per avviare l'erogazione; Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
L'erogazione si ferma automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in fase di programmazione.
E' possibile fermare l'erogazione premendo il tasto.

IT

11.1 - DISPLAY

Il display è di tipo touch durante il funzionamento normale della macchina si visualizza la seguente videata, in fase di programmazione le videate che appariranno sul display sono descritte nel relativo paragrafo.



Sul display sono visualizzate le seguenti informazioni:

1) Livello acqua in caldaia
2) Temperatura caldaia
3) Temperatura gruppi
4) Descrizione operazioni / allarmi
5) Giorno della settimana
6) Ora

12 - PROGRAMMAZIONE

È possibile programmare la macchina sia tramite il display con la funzione Touch.

12.1 - PROGRAMMAZIONE DOSI

È possibile programmare la quantità di caffè erogata per tutti i tasti ad eccezione del tasto (1) di erogazione continua.

IMPORTANTE: Programmando la pulsantiera di sinistra automaticamente le dosi programmate vengono trasferite alle altre pulsantiere.

- È possibile personalizzare le dosi di caffè per ogni gruppo di erogazione ripetendo nel gruppo interessato le operazioni effettuate nel primo gruppo di sinistra.

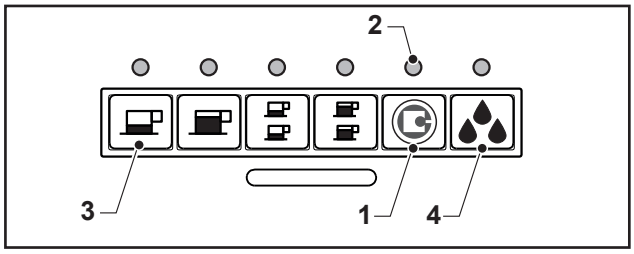
Programmazione dosi Caffè

Avviare la macchina come descritto nel relativo paragrafo.

Per procedere alla programmazione delle dosi agire come segue:

- Montare in macchina il portafiltro con il caffè sul gruppo di sinistra come indicato nel paragrafo "USO".
- Posizionare una tazzina o due tazzine sotto il gruppo in funzione al tipo di programmazione da farsi.
- Premere il tasto (1). per almeno 5 secondi fino a che il relativo led (2) si illumina lampeggiando; sul display appare la scritta:

PROGRAMMAZIONE DOSI SELEZIONA IN 30 sec



- Entro 30 secondi premere il tasto di erogazione che si desidera programmare ad esempio il tasto (3) (caffé espresso singolo).

  Durante l'erogazione il led del tasto (3) rimane illuminato fisso, gli altri led tasti si spengono e il led del tasto (1) lampeggia.
- Quando il caffè nella tazzina ha raggiunto la quantità desiderata premere il tasto (3) per fermare l'erogazione; la quantità di caffé erogato per quel tasto verrà memorizzata, il led del tasto (3) si spegne mentre gli altri leds dei tasti ancora da memorizzare si illuminano.
- Se necessario ripetere le operazioni sopra indicate per programmare anche gli altri tasti; dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.

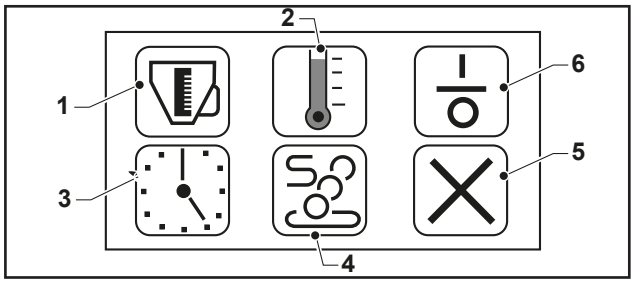
Programmazione dosi Thè

- Entrare in programmazione come descritto per il caffè quindi quando il led (2) del tasto (1) si illumina lampeggiando premere il tasto (4) per iniziare l'erogazione dell'acqua calda, al raggiungimento della quantità desiderata ripremere il tasto (4) per fermare l'erogazione.
- Dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.

IT

12.2 - PROGRAMMAZIONE TRAMITE DISPLAY

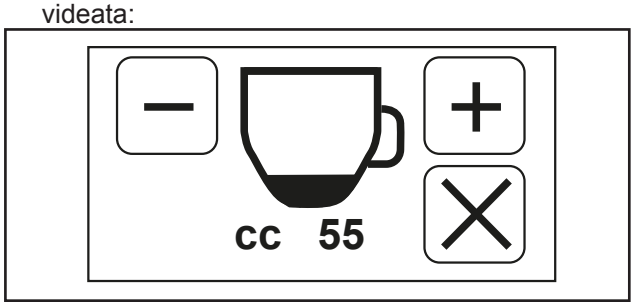
Per accedere alla fase di programmazione premere con un dito al centro del display si visualizza la seguente videata:



1) Programmazione dosi
2) Impostazione temperatura acqua caffè
3) Impostazione ora e programmazione autoacensione, impostazione giorno settimana
4) Visualizzazione contatori
5) Uscita dalla fase di programmazione.
6) Tasto ON/OFF macchina.

Programmazione fine dosi

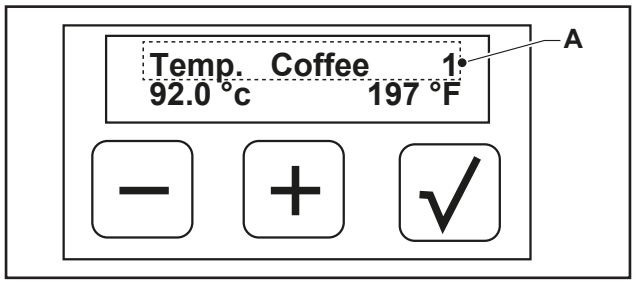
- Premere il tasto (1) si visualizza la seguente videata:



- Agire sulla prima tastiera di sinistra premere il tasto corrispondente alla dose da programmare ad esempio il tasto (3) (caffé espresso singolo), il led corrispondente al tasto si illumina mentre gli altri si spengono.
  Sulla videata appare la quantità di caffè in cc. impostata, per modificare la quantità premere sui tasti "+" o "-" premere il tasto "X" per confermare la scelta e ritornare alla videata principale di programmazione.

Impostazione temperatura acqua caffè nel gruppo

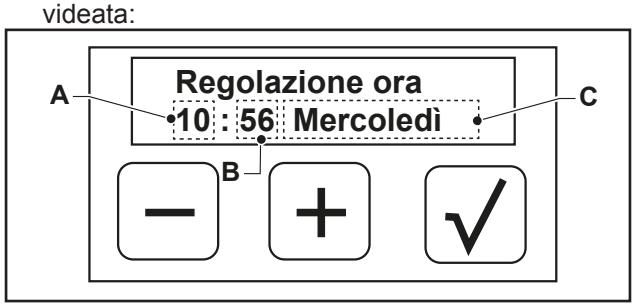
- Premere il tasto (2) si visualizza la seguente videata:



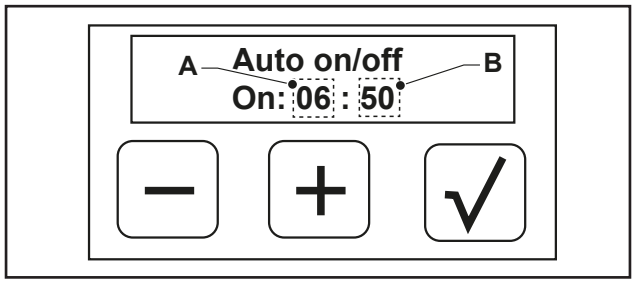
- Sulla parte superiore "A" è visualizzato il gruppo; il valore di temperatura in °C impostato lampeggia , per variare la temperatura premere sui tasti "+" o "-" premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare alla programmazione della temperatura del gruppo successivo.
  Effettuata la programmazione delle temperatura per ritornare alla videata principale di programmazione premere il tasto "√" .

Impostazione ora / programmazione autoacensione, giorno della settimana

- Premere il tasto (3) si visualizza la seguente videata:



- Nella videata è visualizzata l'ora "A" i minuti "B" e il giorno della settimana "C".
  Il valore modificabile lampeggia, per variare il valore premere sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare al prossimo valore da impostare, scelto il giorno della settimana premere il tasto "√" per passare alla videata di programmazione orario autoacensione.

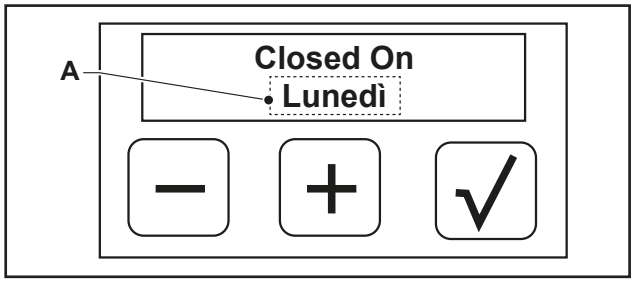


- Nella videata è visualizzata l'ora "A" i minuti "B", le ore "A" lampeggiano, per variare il valore premere sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare a impostare i minuti. Impostati i minuti premere il tasto "√" per confermare l'orario di autoaccensione e passare alla videata successiva dove si può impostare il giorno di chiusura.

IT

IMPORTANTE: impostata l'ora nella videata di autoaccensione la macchina all'orario stabilito si accende in modo che all'arrivo dell'operatore la macchina sia pronta ad erogare caffè; per togliere la funzione di autoaccensione impostare sui valori dell'orario il valore "--:--" .
La macchina si accende automaticamente se la funzione è attivata (orario impostato) e se l'interruttore generale è in posizione "2".

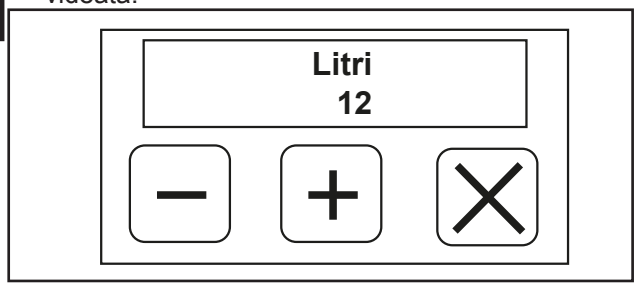
- È possibile impostare il giorno di chiusura in modo che nel giorno impostato la macchina non si accende:



- Per impostare il giorno di chiusura agire sui tasti "+" o "-", si visualizzano nel campo "A" i giorni della settimana
- Effettuata la programmazione del giorno di chiusura, per ritornare alla videata principale di programmazione premere il tasto "√" .

Visualizzazione contatori

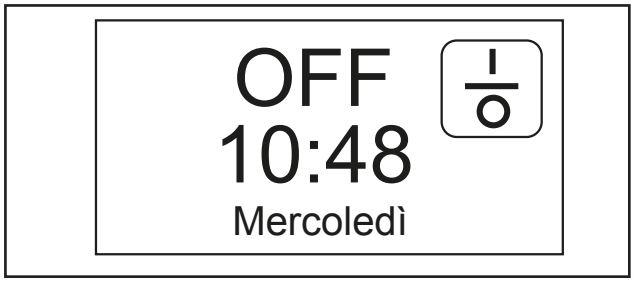
- Premere il tasto (6) si visualizza la seguente videata:



- premere sui tasti "+" o "-" per scorrere all'interno del menù di visualizzazione contatori, si visualizzeranno in sequenza partendo dal gruppo "1" la quantità di caffè erogati nelle varie dosi (lungo corto ec...); per uscire dalla fase premere il tasto "X" si ritorna alla videata principale di programmazione.

Accensione/spegnimento

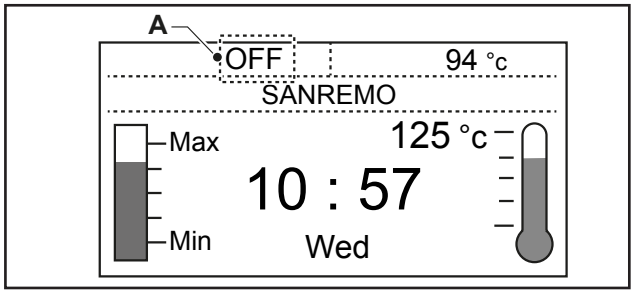
- Premere il tasto (4) la macchina si spegne e si visualizza la seguente videata:

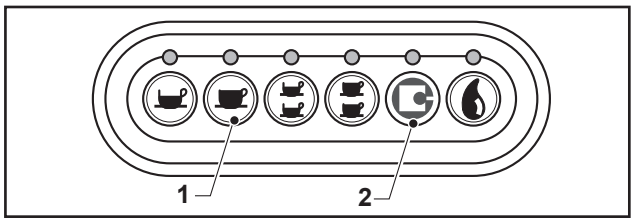


- Sulla videata è visualizzato l'orario, e il giorno della settimana; in questo caso la macchina è spenta ma alimentata, tutte le erogazioni sono disabilitate e anche tutte le funzioni eccetto la funzione di autoacensione.

12.3 - ACCENSIONE / SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO GRUPPI

È possibile impostare l'accensione o lo spegnimento del riscaldamento di uno o più gruppi, lo stato dei gruppi è indicato sul display nella zona "A" dove viene indicata per ogni gruppo la temperatura reale.





Di default il riscaldamento è abilitato su tutti i gruppi, se si vuole spegnere il riscaldamento su un gruppo posizionarsi sulla relativa tastiera e premere contemporaneamente il tasto (1) e il tasto (2), sul display in corrispondenza dell'indicazione del gruppo anzichè la temperatura uscirà la scritta OFF; per riaccendere il riscaldamento ripremere contemporaneamente i tasti (1) e (2).

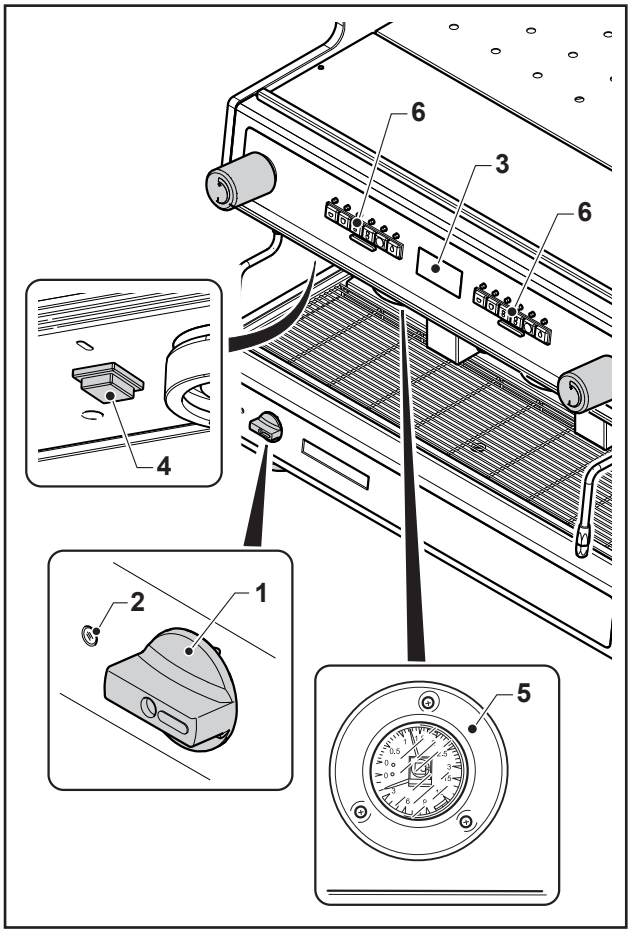
13. USO

13.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.

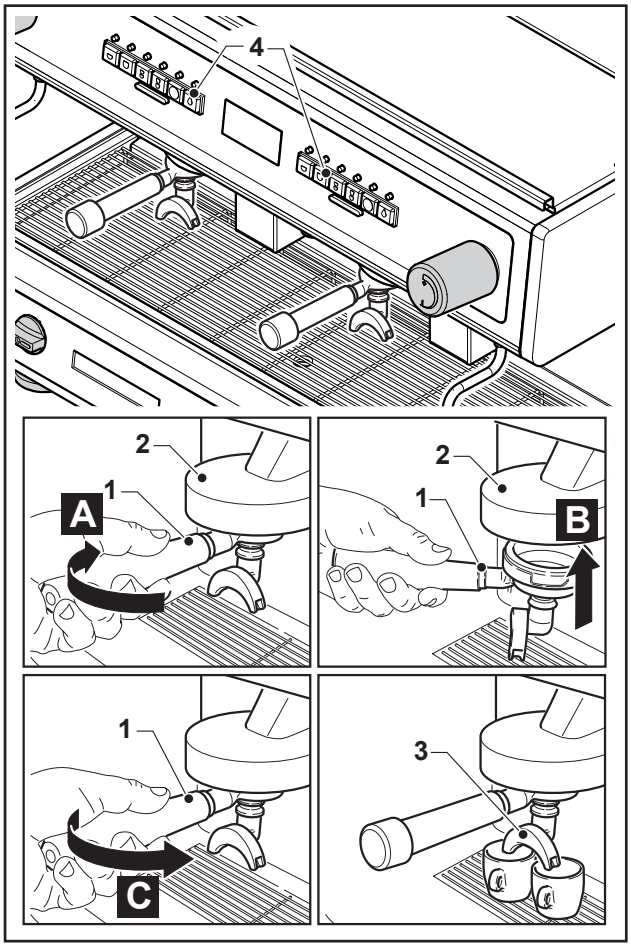
- Controllare che l'interruttore differenziale magnetotermico posto a monte della macchina sia in posizione "ON".
- Se la macchina non si è accesa automaticamente tramite la funzione di autoacensione, ruotare l'interruttore (1) in posizione "2" la lampada (2) si illumina indicando presenza di tensione.
- Controllare che il livello dell'acqua in caldaia, indicato sul display (3) sia sopra il livello minimo "MIN"
- Premere l'interruttore (4) per avviare il funzionamento delle resistenze del piano scaldatazze.
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Attendere che la temperatura dell'acqua raggiunga il valore impostato di ogni singolo gruppo indicato sul display (3) .
  Controllare che la pressione in caldaia indicata dal manometro (5) sia di 0,9 - 1 bar / 0,09 - 0,1 MPa.
- Posizionare le tazzine sul piano scaldatazze rivolte verso l'alto.

IMPORTANTE: sul piano scaldatazze si possono posizionare solo tazzine tazze e bicchieri e non è possibile posizionare altri oggetti.
Asciugare gli oggetti prima di posizionarli sul piano scaldatazze.



13.2 - EROGAZIONE CAFFÈ

1) Togliete il portafiltro (1) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso della freccia "A" e gettate gli eventuali fondi di caffè presenti dalla precedente erogazione.
2) Riempite il portafiltro con la dose di caffè (una dose per un solo caffè due dosi per due caffè) e pulire con il palmo della mano il bordo del portafiltro per eliminare l'eccesso di polvere di caffè. In questo modo sarete certi che la tenuta fra il portafiltro e la macchina sarà perfetta.
3) Posizionare il portafiltro (1) sotto il gruppo (2) sollevarlo "B" fino a inserire le linguette del portafiltro nelle sedi ricavate nel gruppo (2), quindi ruotare il portafiltro (1) nel senso della freccia "C" fino a finecorsa agganciandolo al gruppo (2).
4) Dopo aver agganciato correttamente il portafiltro, ponete una tazza, precedentemente scaldata sotto il beccuccio (3). Utilizzare due tazze nel caso di portafiltro doppio.
5) Per iniziare l'erogazione premere il tasto relativo al tipo di caffè desiderato (Espresso, caffè lungo ecc..) posizionato sulla tastiera (4), il led del tasto selezionato rimane illuminato mentre gli altri tasti si spengono; al raggiungimento della quantità impostata l'erogazione si ferma in automatico.
6) Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.



IT

13.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE

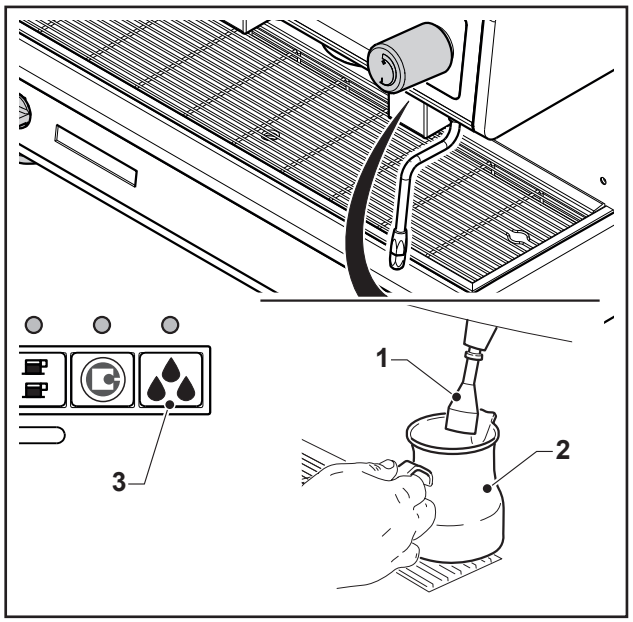
Il caffè, ed i suoi eventuali ingredienti (latte, zucchero, ecc...), sono prodotti sensibili, quindi:

disporre le scorte in modo che vengano utilizzate prima quelle con scadenza a breve termine. Controllare sempre la data di scadenza. I prodotti non devono essere conservati come indicato dal produttore.

- Riscaldare sempre la tazza risciacquandola con acqua calda: se la tazza è fredda, il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- NON caricate mai il caffè nel portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Dose di caffè macinato per UN caffè espresso compresa tra i 6 e i 7 gr.
- Controllare l'usura della macine del macinadosatore.

13.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia di erogazione (2), premere il tasto (3) per erogare acqua calda.
- Al raggiungimento della quantità impostata l'erogazione si ferma automaticamente.
- Aggiungere il prodotto desiderato.

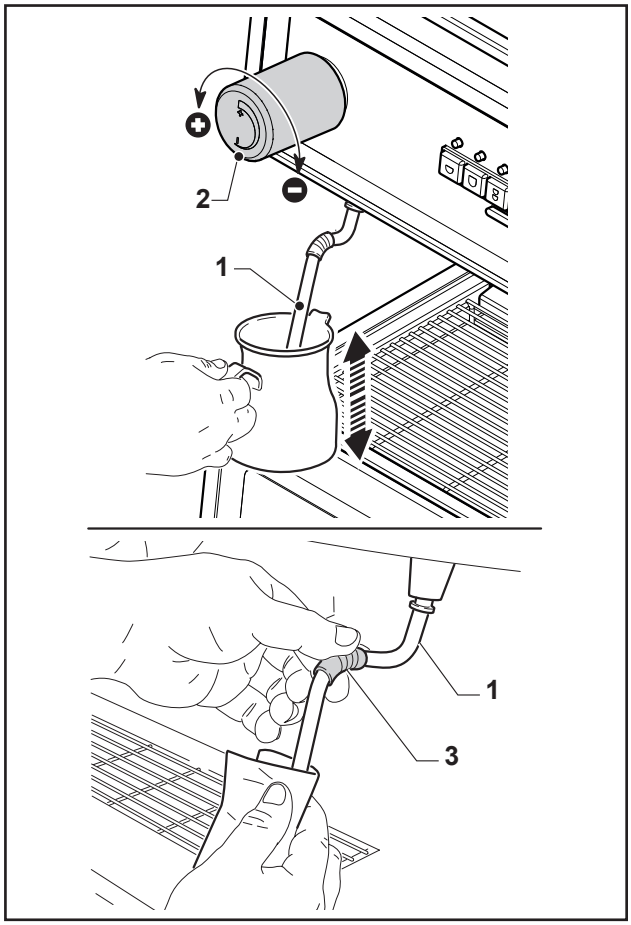


Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata.

13.5 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA

Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata. Per spostare la lancia prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

- Posizionare la lancia (1) sulla griglia e tramite la manopola (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bricchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia vapore (1) nel bricco immergendola nel liquido ed aprire l'erogazione del vapore ruotando in senso antiorario la manopola (2).
- A riscaldamento avvenuto chiudere l'erogazione del vapore ruotando in senso orario la manopola (2).
- Pulire con una spugna o un panno pulito la lancia di erogazione del vapore per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



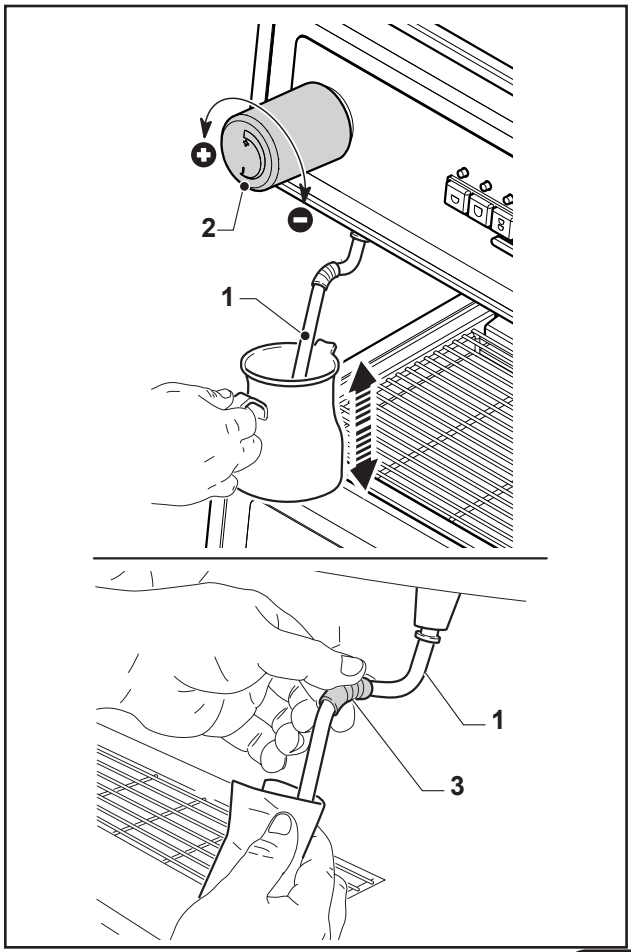
IT

- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

13.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE

Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata. Per spostare la lancia prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

1) Versare in un bricco resistente al calore, preferibilmente in acciaio inox, almeno tre pollici di latte fresco (temperatura consigliata di +4°C).
2) Immergere completamente la lancia (1) nel latte e ruotare la manopola (2) in senso antiorario in funzione alla quantità di vapore desiderato.
3) Una volta raggiunta la temperatura desiderata chiudere l'erogazione del vapore ruotando la manopola (2) in senso orario.
4) Ottenuto il latte desiderato, versare il contenuto del bricco in una tazza contenente un caffè espresso appena erogato.



5) Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

13.7 - SPEGNIMENTO

NOTA:
Si consiglia di spegnere la macchina solo se non la si utilizza per più di 8 ore, così facendo si limita il deposito di sali di calcare e si limita il consumo di energia elettrica.

Prima di spegnere la macchina è necessario effettuare le operazioni di pulizia indicate nel relativo capitolo.

- Spegnere le resistenze dello scaldatazze agendo sull'interruttore (1).
- Spegnere la luce agendo sull'interruttore (2).
- Se la funzione di autoacensione è attiva spegnere la macchina tramite display (vedi relativo paragrafo) e lasciare l'interruttore generale (3) in posizione "2" Se la funzione di autoacensione NON è attiva spegnere la macchia ruotando l'interruttore generale (3) in posizione "0".
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

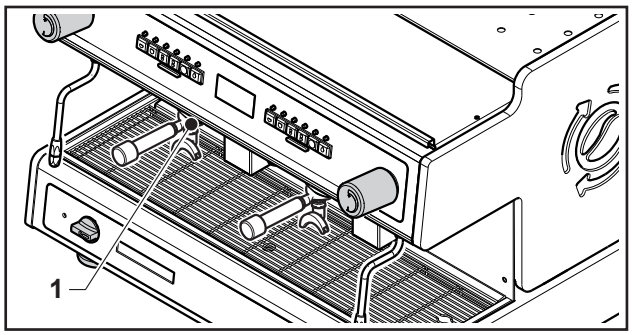
IT

14 - LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI

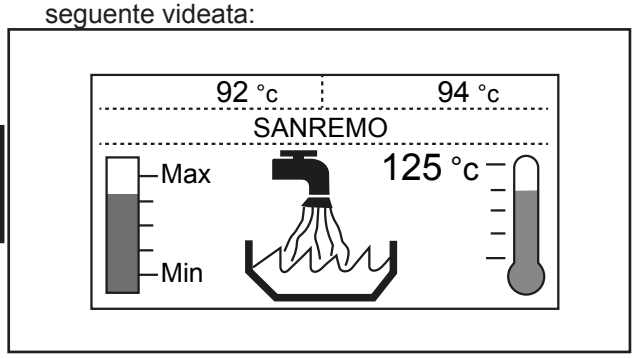
NOTA:

Il lavaggio automatico gruppi si esegue giornalmente alla fine del turno di lavoro con la macchina per caffè funzionante:

- Sganciare il portafiltro (1) del primo gruppo e svuotarlo.



- Rimuovere il filtro e inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- Versare nel filtro cieco del detergente specifico per macchine da caffè; per la quantità attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
- Rimontare il portafiltro in macchina e premere contemporaneamente i tasti e sulla pulsantiera per avviare la fase di lavaggio automatico che si effettuerà in cinque fasi della durata di 3 minuti circa; sul display apparirà la seguente videata:



- La fine del ciclo di lavaggio è indicata dal ritorno sul display della videata normale di lavoro.
- Sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.
  Rimontare il filtro nel gruppo, entrare in programmazione e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo.
- Alla fine del risciacquo togliere il filtro cieco e rimontare il filtro normale, quindi erogare uno o due caffè per togliere gli eventuali sapori sgradevoli.

Ripetere le operazioni di lavaggio automatico per tutti i gruppi presenti in macchina.

15. PULIZIA

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con macchina spenta e fredda e con l'interruttore generale disinserito in posizione "OFF". Per le operazioni di pulizia che devono essere effettuate con la macchina funzionante agire con molta cautela, pericolo di scottature.

Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

15.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

- E vietato:
  - usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
  - usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.

IT

15.2 - PULIZIA GIORNALIERA

Pulizia lance

- Pulire accuratamente le lance (1) e (2) (soprattutto quella del vapore (2)) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi Erogazione acqua e Erogazione vapore) onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

Pulizia gruppo erogatore

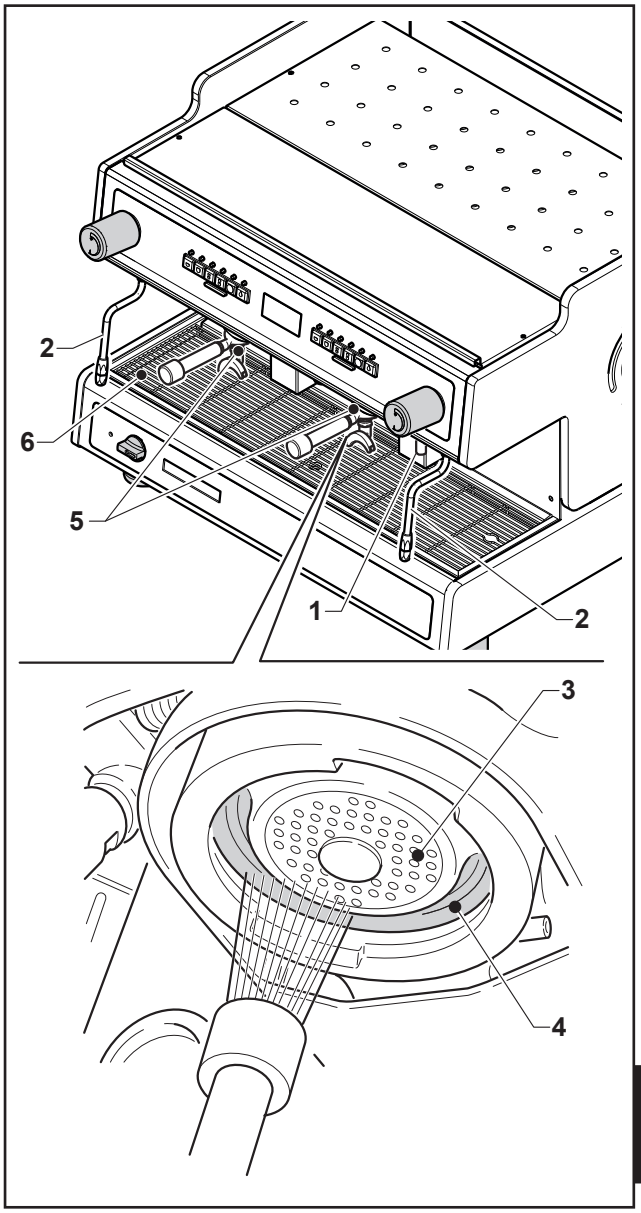
- Pulire doccetta (3), guarnizione sottocoppa (4), e guida portafiltro dei gruppi erogatori (5) con un panno/spugna e un pennellino a setole morbide.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

Pulizia bacinella e griglia appoggiatazze

- Togliere la bacinella (6) di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia con acqua corrente.

Pulizia carrozzeria

- Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.



IT

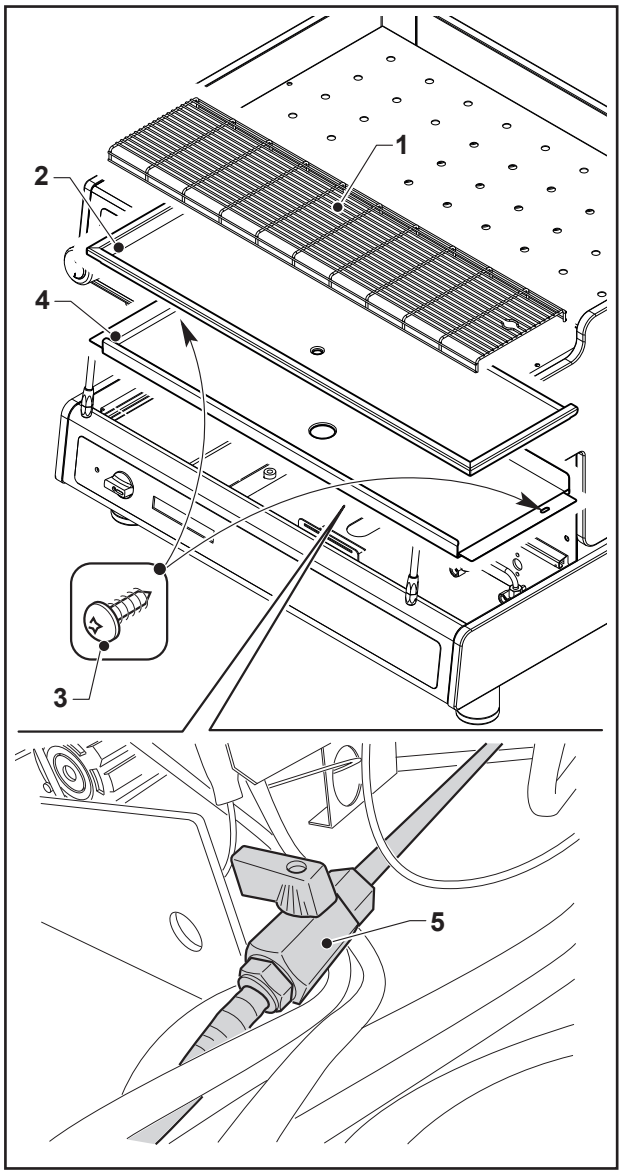
15.3 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

Se si prevede di non utilizzare la macchina per lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:

Prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della stessa sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda .

- Togliere la griglia (1).
- Rimuovere la bacinella (2)
- Svitare le quattro viti (3) e rimuovere la lamiera (4).
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia aprendo il rubinetto di scarico (5).
- Coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.



15.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Chiudere il rubinetto di scarico (5) e rimontare la lamiera (4), la bacinella (2) e la griglia (1).
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.

IT

16. GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente la macchina, e sfilare la spina dalla presa elettrica.
Chiamare il Centro Assistenza Autorizzato

PROBELMI	CAUSE	SOLUZIONI
Il caffè fuoriesce dai bordi del porta filtro.	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio.	Pulire
	La guarnizione del gruppo è consumata.	Sostituire
	Le doccette sono ostruite	Pulire o sostituire
Il caffè è troppo freddo.	La macchina non è pronta.	Attendere il raggiungimento della temperatura segnalato dalla spia luminosa spenta.
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Rubinetto di alimentazine chiuso	Aprire il rubinetto
	Alimentazione idrica scasa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
La macchina non eroga vapore.	Foro di uscita vapore dello stilo erogatore ostruito.	Pulire con uno spillo eventuali incrostazioni formatosi nel foro del beccuccio erogatore.
	È possibile che i condotti di erogazione siano ostruiti dal calcare	Chiamare il Tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
La macchina non eroga acqua calda.	Rubinetto di alimentazione chiuso	Aprire il rubinetto e controllare che i tubi siano correttamente posizionati.
	È possibile che i condotti di erogazione siano ostruiti dal calcare	Chiamare il Tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
Dal cappuccinatore non esce latte schiumato.	Verificare il corretto posizionamento del tubo pescante.	Controllare che il tubo pescante sia immerso nel latte.
	Controllare che il beccuccio del cappuccinatore non sia ostruito	Effettuare le operazioni di pulizia descritte nel paragrafo pulizia.

IT

PROBELMI	CAUSE	SOLUZIONI
Non esce acqua dal gruppo e la pompa è rumorosa	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire i rubinetti.
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato.	Smontare e pulire.
La caldaia non riscalda.	Interruttore generale ruotato in posizione "1"	Ruotare l'interruttore generale in posizione "2"
"Sfruttamento" insufficiente del caffè.	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa).	Controllare il tempo di erogazione ed eventualmente regolare la macinatura.
	Doccia e filtri parzialmente otturati	Controllare e pulire, eventualmente sostituire.
si verificano perdite dalle lance acqua e vapore con relativi rubinetti chiusi.	Guarnizione di tenuta difettosa o presenza di un corpo estraneo nella sede della tenuta.	Chiamare il tecnico.
Si verificano perdite di acqua o di vapore sotto le manopole dei rubinetti durante l'apertura.	Guarnizioni asse rubinetto difettose.	Chiamare il tecnico.

IT

17. SMANTELLAMENTO

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- **Non disperdere nell'ambiente.**

(*) Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

IT

Think about it!

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
p.iva /c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com